

## **COMUNE DI SESTU**

#### Città Metropolitana di Cagliari

Settore Contenzioso – Pubblica Istruzione – Cultura e Sport Servizi Demografici – Biblioteca

-----

# Servizio Pubblica Istruzione Via Scipione, 1

Tel. 070 2360258-257 - Fax 070 2360257

email: <u>pubblica.istruzione@comune.sestu.ca.it</u> – pec: <u>protocollo.sestu@pec.it</u>

## RELAZIONE TECNICO – ILLUSTRATIVA DEL PROGETTO

## GARA D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE STATALI DEL COMUNE DI SESTU

Anni Scolastici dal 2021/2022 al 2025/2026

(con eventuale rinnovo per 3 AA.SS.: dal 2026/2027 al 2028/2029)

C.I.G.: 8711868CE4

L'art. 23 (Livelli della progettazione per gli appalti, per le concessioni di lavori nonché per i servizi) del D. Lgs. n. 50/2016 stabilisce, ai commi 14 e 15, che "La progettazione di servizi e forniture è articolata, di regola, in un unico livello ed è predisposta dalle stazioni appaltanti, di regola, mediante propri dipendenti in servizio". Il progetto deve contenere: la relazione tecnico – illustrativa del contesto in cui è inserito il servizio; le indicazioni e disposizioni per la stesura dei documenti inerenti la sicurezza di cui all'articolo 26, comma 3, del decreto legislativo n.81 del 2008; il calcolo degli importi per l'acquisizione dei servizi, con indicazione degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso; il prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi; il capitolato speciale descrittivo e prestazionale, comprendente le specifiche tecniche, l'indicazione dei requisiti minimi che le offerte devono comunque garantire e degli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e, conseguentemente, i criteri premiali da applicare alla valutazione delle offerte in sede di gara, l'indicazione di altre circostanze che potrebbero determinare la modifica delle condizioni negoziali durante il periodo di validità, fermo restando il divieto di modifica sostanziale.

Si rende necessario dare avvio a una nuova procedura di gara per l'affidamento del servizio mensa scolastica a decorrere dal mese di ottobre 2021 e per una durata di 5 anni, come previsto dal programma biennale degli acquisti di forniture e servizi 2021/2022 approvato con deliberazione del Consiglio comunale numero 19 del 30 marzo 2021; quindi, per gli anni scolastici 2021/2022 – 2022/2023 – 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026; con possibilità di rinnovo per ulteriori 3 anni scolastici (2026/2027 – 2027/2028 – 2028/2029); e con possibilità di proroga tecnica ai sensi dell'articolo 106, comma 11, del Decreto Legislativo 50 del 2016, per il tempo strettamente necessario per l'aggiudicazione

della nuova gara d'appalto, ritenuto congruo in mesi 9 (sino al termine dell'a.s. 2029/2030);

Ai sensi del D. Lgs. n. 50/2016 la gara:

- è a rilevanza comunitaria in quanto l'appalto, che rientra tra i servizi elencati nell'Allegato IX alla voce: "Servizi alberghieri e di ristorazione" (codice CPV 55524000-9 Servizi di Ristorazione Scolastica), supera la soglia comunitaria di euro 750.000,00 fissata dall'articolo 35, comma 1, lettera d, del Decreto Legislativo 50 del 2016;
- verrà espletata mediante procedura aperta (articolo 60 Decreto Legislativo 50 del 2016, in combinato disposto con l'articolo 2, comma 2, del Decreto Legge 76 del 2020, convertito in Legge 120 del 2020);
- verrà aggiudicata sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (combinato disposto articolo 144, comma 1 e articolo 95, comma 3, lettera a, Decreto Legislativo 50 del 2016);
- la valutazione dell'offerta tecnica (articolo 144 Decreto Legislativo 50 del 2016) tiene conto, in particolare, degli aspetti relativi a fattori quali la qualità dei generi alimentari con particolare riferimento a quella di prodotti biologici, tipici e tradizionali, di quelli a denominazione protetta, nonché di quelli provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale, il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti (articolo 34) e della qualità della formazione degli operatori.

L'appalto ha per oggetto il Servizio di Ristorazione Scolastica a ridotto impatto ambientale nelle Scuole dell'Infanzia e Primarie Statali del Comune di Sestu, come meglio descritto nel Capitolato Speciale d'Appalto.

Il servizio mensa scolastica è attivo nelle scuole dell'infanzia e nelle scuole primarie appartenenti alle Direzioni didattiche del 1<sup>^</sup> Circolo "S. G. Bosco" e dell'Istituto Comprensivo "Gramsci + Rodari" ubicate nel Comune di Sestu, ed è rivolto agli alunni delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie, ai docenti e altro personale scolastico in servizio durante la refezione che assolve compiti di assistenza e vigilanza sugli alunni, nonché ad altro personale autorizzato dall'Amministrazione comunale.

La gestione del servizio mensa scolastica include le fasi di acquisto di alimenti e bevande; preparazione dei pasti presso un centro di cottura a disposizione della ditta con le derrate alimentari acquistate; trasporto dal centro di cottura ai singoli plessi scolastici; somministrazione mediante sporzionamento e scodellamento e attività collegate; pulizia e sanificazione delle sale mensa, dei locali del centro di cottura, degli arredi, attrezzature e stoviglie utilizzate; gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti; differenziazione e sgombero dei rifiuti.

Il Capitolato speciale è stato predisposto sulla base delle caratteristiche e dei criteri di seguito indicati:

- A) applicazione nell'appalto dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) per la ristorazione scolastica adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente numero 65 del 10 marzo 2020 (emanato ai sensi dell'art.34, comma 1, del D. Lgs.50/2016);
- B) previsione di criteri ambientali premianti nella valutazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa;
- C) promozione nei documenti di gara del recupero del cibo non somministrato per essere destinato a organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la ratio della Legge 155 del 2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale";
- D) promozione della sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità della filiera agroalimentare;
- E) previsione di meccanismi di inserimento di diete differenziate per i soggetti affetti da allergie o altre patologie che necessitino di particolari accorgimenti alimentari;
- F) inserimento di prodotti biologici e a lotta integrata, impiego di prodotti dop, igp, tipici, tradizionali, locali e a filiera corta e del mercato equo solidale, compatibilmente con le indicazioni del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ATS Sardegna;
- G) la rilevazione delle presenze quotidiane, prenotazione e conteggio dei pasti da somministrare e raccolta dati dovrà effettuarsi tramite il sistema informatico già in uso al Comune di Sestu o con eventuale sistema informatico migliorativo proposto dalla ditta in sede di gara, che dovrà essere espressamente autorizzato dall'amministrazione comunale, integrato con Pagopa;
- H) la preparazione dei pasti dovrà essere svolta in legame fresco-caldo multiporzione, presso un centro di cottura di proprietà o a disposizione dell'appaltatore, con canoni e utenze e altri oneri gestionali a suo carico;
- i pasti preparati dovranno essere trasportati presso i refettori dei singoli plessi scolastici a mezzo di autofurgoni che dovranno possedere i requisiti tecnicocostruttivi prescritti dalle apposite leggi in materia e le prescritte autorizzazioni sanitarie;
- J) nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, compatibilmente con le misure di sicurezza per il contenimento della diffusione da COVID 19, privilegiare l'utilizzo di posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, etc.) o materiale ecologico biodegradabile al 100%;
- K) l'appaltatore dovrà provvedere al lavaggio delle stoviglie con mezzi e attrezzature proprie anche collocate presso i singoli refettori;
- L) inclusione della corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, a carico dell'appaltatore, coerente con le modalità di raccolta stabilite dall'amministrazione comunale;
- M) previsione di un sistema di verifiche e controlli sul rispetto delle clausole contrattuali e di un sistema sanzionatorio in caso di inadempienza;

- N) inserimento nelle procedure di gara di meccanismi che privilegino, oltre agli aspetti di carattere economico, l'affidabilità delle ditte partecipanti tali da assicurare un alto livello qualitativo del servizio;
- O) promozione di iniziative atte a diffondere l'educazione a una sana alimentazione integrata.

Per ciò che concerne l'incidenza dei costi di sicurezza, questi vengono stimati mediante la predisposizione del Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI) ai sensi del D. Lgs. 81/08, in quanto possono verificarsi delle interferenze tra le attività del soggetto affidatario e lo svolgimento delle attività scolastiche presso le quali viene erogato. Più precisamente, nel DUVRI vengono considerati i seguenti rischi interferenti:

- 1. rischi derivanti dalla sovrapposizione delle normali attività dell'appaltatore con quelle scolastiche;
- 2. rischi derivanti dalla sovrapposizione delle normali attività dell'appaltatore con quelle di aziende esterne fornitrici di materiali e servizi;
- 3. rischi derivanti da sovrapposizioni di più attività svolte a opera di soggetti esterni diversi (operai comunali, ditte incaricate delle manutenzioni);
- rischi derivanti dalla compresenza di addetti della ditta appaltatrice e alunni, personale docente e non docente, genitori, visitatori e altre persone esterne che accedono alle strutture.

Sulla base delle risultanze del servizio svolto nelle annualità precedenti, è stato definito il quadro economico relativo all'intera durata dell'appalto e stimato il valore massimo dell'appalto ai sensi del D. Lgs. 50/2016. Si riportano di seguito le voci principali:

- costo a base di gara: considerato che il numero dei pasti annuali può essere solo stimato ipoteticamente sulla base dello storico degli anni precedenti, ed è pari a circa 114.000 all'anno, a base di gara viene posto il costo di un singolo pasto, ritenuto congruo in euro 5,19 al netto dell'IVA (4%) e al netto degli oneri per la sicurezza da interferenze (DUVRI);
- importo degli oneri per la sicurezza da interferenze (DUVRI): euro 0,01 al netto dell'IVA (4%) per singolo pasto, non soggetto a ribasso;
- costo presunto annuale del servizio (considerati gli importi sopra indicati): euro 616.512,00 iva e costi DUVRI inclusi;
- costo presunto del servizio per i primi 5 anni scolastici: euro 3.082.560,00 iva e costi DUVRI inclusi;
- il valore massimo stimato dell'appalto ai sensi dell'articolo 35, comma 4 del Decreto Legislativo 56 del 2016 (compresi rinnovo per 3 aa.ss. e proroga per 1 a.s.): euro 5.548.608,00;

• copertura finanziaria (riferita a ciascun esercizio finanziario): Capitolo 3516 "Gestione servizio mensa scolastica f.do unico L.R. 2/07(serv. rilev. iva)".

Il progetto del servizio si compone dei seguenti elaborati:

- Relazione Tecnico-illustrativa
- D.U.V.R.I.
- Capitolato Speciale d'Appalto
- Quadro Economico

Il Responsabile del Settore Dott. Pier Luigi Deiana